

Berner - Leckerli (Nach Grossmutter)

Kategorien: Backen, Gebaeck, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Bienenhonig
250	Gramm	Zucker
20	Gramm	Zimt
2		Zitronen; die geriebene Schale
3	Essl.	Kirschwasser
450	Gramm	Weizenmehl (Typ 1050)
60	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Wasser

Anleitung:

Bienenhonig im Topf erwaermen. Zucker, Zimt, Zitronenschalen und Kirschwasser darunterruehren. Mehl nach und nach daruebersieben. Immer wieder vermengen. Den Teig auskuehlen lassen, dann auf eine trockene Arbeitsflaeche geben und von Hand gut durchkneten.

Den Teig in zwei Teile schneiden, die 5 mm dick ausgewallt werden. In Rechtecke von 3 x 4 cm schneiden. Mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Kuchenbleche legen. 20 Minuten backen.

Glasur: Puderzucker sieben und mit wenig Wasser vermengen. Die Leckerli noch warm mit dieser Glasur bestreichen. Auf einem Gitter auskuehlen lassen.